NOTISEM SRE

Denominación de origen del Mezcal

Además de símbolo cultural, El mezcal se ha convertido en un motor de desarrollo económico



Para todo mal, mezcal; para todo bien, también… y si no hay remedio: litro y medio", dice un famoso dicho entre los amantes del mezcal.

El mezcal se ha convertido en uno de los productos más representativos de México a nivel internacional, ya que su carácter artesanal y su variedad de presentaciones lo han convertido en una bebida altamente demandada en mercados nacionales y extranjeros.

Recientemente, San Luis de la Paz, municipio de Guanajuato, se sumó a los estados de Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas y a algunas regiones de Oaxaca, Tamaulipas, Michoacán y Guanajuato, como zona de denominación de origen del mezcal.

En México, son ocho los estados productores de mezcal: Zacatecas, Durango, Guerrero, Michoacán, San Luis Potosí, Guanajuato, Tamaulipas y Oaxaca, todos ellos cuentan con la denominación de origen del producto.

Para el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), máxima autoridad administrativa en materia de propiedad industrial en México, esta bebida se ha convertido en motor de desarrollo económico, especialmente en zonas marginadas, ya que en su mayoría, son pequeños productores, que con el crecimiento de la industria están obteniendo beneficios directos.

Entre los beneficios que se identifican de los productos con denominaciones de origen está el del sector económico, ya que brindan mayores oportunidades al sector productivo en México, al mismo tiempo que se protege al consumidor. Además, la fabricación de productos vinculados al origen o procedencia fortalece la identidad y las tradiciones de las regiones y desinhibe la migración, al brindar trabajo arraigado al territorio.

Datos económicos

De acuerdo con datos oficiales, en los últimos cuatro años las ventas nacionales de mezcal crecieron 110 por ciento, al pasar de 320 mil litro en 2010, a 650 mil el año pasado. En tanto, las exportaciones aumentaron 137 por ciento al moverse de 414 mil litros a 980 mil en el mismo lapso referido.

Los principales mercados de exportación son Estados Unidos, Inglaterra, Alemania, Francia, España, Italia, Australia y Chile.

El Mezcal

El mezcal es una bebida alcohólica que se obtiene de la destilación del jugo fermentado de las cabezas o piñas de agave cocidas.

La bebida está vinculada no solo con el ceremonial y la fiesta, al ser usado para limpiar las milpas, las construcciones y las cruces, sino también con aspectos medicinales

El mezcal se produce en casi todos los lugares de México donde hay agaves. Son famosos los mezcales de Oaxaca y los norteños, casi no hay lugar donde no se fabrique mezcal. Su proceso de producción en su forma tradicional se compone de cinco etapas: selección y corte del maguey maduro; horneado o cocimiento de las piñas de maguey; machacado o molienda de las piñas cocidas; fermentación y destilación.

Hay una gran variedad de sabores, aromas y texturas en los mezcales, que depende de factores como el tipo de agave utilizado, de destilación, tiempo de añejamiento, etcétera. Los más famosos son: blanco o minero, reposado y añejo, pero también están el mezcal de gusano que trae un chinicuilito al fondo de la botella; mezcal de pechuga y también las cremas de mezcal endulzadas con leche y miel.

Las diferentes maneras en que las comunidades rurales se refieren al maguey, los mitos y deidades relacionadas con los agaves y sus néctares, así como las actividades cotidianas relacionadas con los usos del maguey, forman parte del universo simbólico que trasciende lo material para revelar la memoria, la herencia de las tradiciones y actividades artesanales de los pueblos de México.

Datos relevantes

El mezcal, tiene su mito: Se dice que una tormenta se abatió sobre un campo de agaves y varios rayos cayeron sobre las plantas, lo que provocó la creación de los licores. La leyenda asegura que fue Mayahuel para poder brindar el licor a los hombres. En Mitla, Oaxaca, el mezcal es ofrenda, por ello no se brinda con él. En las fiestas siempre se reparte en orden jerárquico y no se le puede rechazar.

Para saber más…

Secretaría de Economía
http://www.gob.mx/se/articulos/se-amplia-zona-de-denominacion-de-origen-del-mezcal